KALORIK

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

KALORIK

KALORIK

7-in-1 Food Processor

Procesadora de Comida 7-en-1

Robot ménager 7 fonctions

KALORIK

USK HA 31535
USK HA 33143

www.KALORIK.com

120V~60Hz 500W

↑
Front cover page (first page)

KALORIK
Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

EN OPERATING INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS**
2. Check that your mains voltage corresponds to that stated on the rating plate of the appliance before using the appliance.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug, or the motor unit in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before putting on or taking off parts or before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments, including canning jars, not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries, fire or electric shock.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect remove the plug from the wall outlet.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. This kind of appliance cannot function continuously; it is not a professional type of appliance. It is necessary to make temporary stops. Check the section "Important information" in the instruction manual.
14. It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times as it comes into direct contact with food.
15. The bowl should be assembled correctly on the motor base before you plug it into the mains. The appliance is equipped with

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

a safety, which prevents the motor from working if it the appliance is not assembled correctly.

16. The appliance is designed for the preparation of small quantities of food, which have to be consumed rather quickly. It is not designed for the preparation of large quantities at once.
17. Keep hands and utensils out of container while operating to reduce the risk of severe personal injury and/or damage to the appliance. A rubber spatula may be used but must be used only when the appliance is not running.
18. To reduce the risk of injury, never place the cutting unit blades on base without the bowl properly installed.
19. Always operate the appliance with lid in place, except for the fruit juicer attachment
20. Always close the bowl with the lid before starting the operation.
21. Install blades properly and cautiously. Injury can result if moving blades accidentally become exposed.
22. Do not leave the appliance unattended while it is operating.
23. To disconnect cord, turn the speed selector to "0", then remove the plug from wall outlet.
24. Avoid contacting moving parts.
25. Do not blend hot liquids.
26. Never feed food by hand. Always use food pusher.
27. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
28. Do not open the cover until blades stop.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
HOUSEHOLD USE ONLY

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

POLARIZED PLUG INSTRUCTIONS

This appliances is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into the polarized outlet only one way. If the plug does not properly fit into the outlet at first, reverse it. If it still does not fit, contact a competent qualified electrician. **Do not attempt to modify the plug in any way**.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in, or tripping over a longer cord.
Extension cords may be used if care is exercised in their use.

- The electrical rating of the extension cord should be at least that of the appliance. If the electrical rating of the extension cord is too low, it could overheat and burn.
- The resulting extended cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

IMPORTANT INFORMATION

- This appliance is not for professional use. You should follow the standard operating times (see "ASSEMBLY/OPERATION"). If the operation is not finished during the specified period, shut off the machine and let it cool for 10 minutes before next round of operation. If more than 5 rounds are required, let the machine cool for 90 minutes at room temperature before the next round. This can lengthen the lifespan of the machine. Failure to follow this instruction carefully may result in damage to the motor.

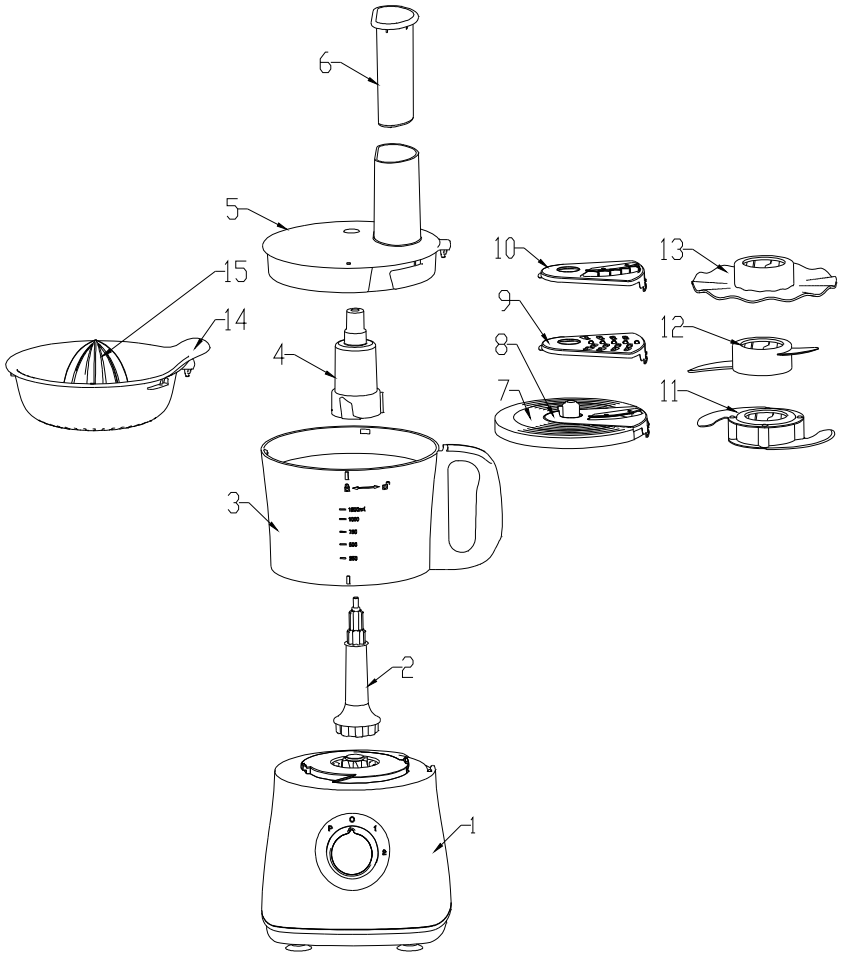
- To avoid spillage or overflow, please process food according to the specified maximum capacity:

  40 Oz. / 1200ML capacity for dry food
  66 Fl.Oz. / 2000ML capacity for liquids

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

PART DESCRIPTION

1. Motor Base
2. Driver
3. Processing Bowl
4. Blade Adapter
5. Bowl lid
6. Pusher
7. Disc Holder
8. Slicing Blade
9. Shredding Blade
10. French fry Blade
11. Chopping blade
12. Kneading knife (plastics)
13. Emulsifying disk
14. Citrus juicer sieve
15. Citrus juicer cone



Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

FIRST USE

After unpacking, disassemble unit before using first time. Refer to "HOW TO DISASSEMBLE" for directions.

Wash all parts except motor base in warm, soapy water. Rinse and dry immediately. Be careful: blades are sharp. Motor can be cleaned with a slightly damp cloth.

DO NOT IMMERSE MOTOR BASE IN WATER.

ASSEMBLY AND OPERATION

IMPORTANT NOTICE: When assembling the bowl on the base, please make sure to <u>always</u> position the handle of the bowl on the right side, facing the food processor, or the safety switches will not be triggered and the appliance will not work

CHOPPING BLADE ASSEMBLY

- Position the driver (2) upright on motor base (1).
- Position the processing bowl (3) around the driver onto the motor base and turn clockwise to lock it on the motor base.
- Place blade adaptor (4) onto the driver.
- Cautiously place the chopping blade (11) onto the blade adaptor. The blade shall lie flat, if in correct position, and not be wobbly
- Place the food into the bowl.
- Place lid on bowl, turn clockwise until the lid interlocks on bowl.
- Place pusher into feeding chute
- Turn dial clockwise on position "1" (LOWER) or "2" (HIGHER) depending on the desired results. If some parts are not chopped to your liking, use the "P" position (for "Pulse") by turning counterclockwise until getting the desired results.
- To turn off, turn dial back counter-clockwise on position "0" (STOP).

Processed Food	Max. quantity per batch
Chocolate	≤100g / 3 ½ Oz
Cheese	≤200g / 7 Oz.
meat	≤500g / 17 Oz
Tea or Spice	50~100g (1 ½-3 Oz.)
Fruit & Vegetable	100~300g (3-10Oz.)
Onion	≤500g / 17 Oz.

Standard chopping period: 30-60 sec.

Tips and Warning

Always assemble the chopping blade inside the bowl before adding the food (do NOT add the blade after the food is already in the bowl).
Use pulse function for several times to avoid cutting too fine. Do not run for too long while cutting hard cheese or chocolate. Otherwise they might overheat and begin to melt.

KNEADING BLADE ASSEMBLY

The kneading blade can be used to mix a variety of ingredients together, prepare a dough or batter, mix eggs, etc. …

- Position the driver (2) upright on motor base (1).
- Position the processing bowl (3) around the driver onto the motor base and turn clockwise to lock it on the motor base.
- Place the blade adaptor (4) onto the driver.
- Place the plastics kneading blade (12) onto the blade adaptor. The blade shall lie flat, if in correct position, and not be wobbly
- Place the food into the bowl.
- Place lid on bowl, turn clockwise until the lid interlocks on bowl.
- Place pusher into feeding chute
- Turn dial clockwise on position "1" (LOWER).
- To turn off, turn dial back counter-clockwise on position "0" (STOP).

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

Processed Food	Measurement Per batch
Flour or Soft Cheese	≤300g
Egg	≤5pieces

Standard kneading period: 30-180 sec.

Tips and Warning

Always assemble the kneading blade inside the bowl, before adding the food (do NOT add the blade after the food is already in the bowl).

EMULSIFYING DISK ASSEMBLY

The emulsifying disk can be used to prepare mayonnaise, whisk egg whites, etc…

- Position the driver (2) upright on motor base (1).
- Position the processing bowl (3) around the driver onto the motor base and turn clockwise to lock it on the motor base.
- Place the blade adaptor (4) onto the driver.
- Place the plastics emulsifying disk (13) onto the blade adaptor. The disk shall lie flat, if in correct position, and not be wobbly
- Place the food into the bowl.
- Place lid on bowl, turn clockwise until the lid interlocks on bowl.
- For best results, do not place pusher into feeding chute
- Turn dial clockwise on position "1" (LOWER), for mayonnaise for example, or "2" (HIGHER) – for egg whites – or depending on the desired results or recipe.
- To turn off, turn dial back counter-clockwise on position "0" (STOP).

Processed Food	Measurement Per batch
Egg	2~5pcs
Oil	125~350ml

Standard emulsifying period: 60-180 sec.

Tips and Warning

- The emulsifying disc can be used to mix cheese and egg, to make mayonnaise and pudding rapidly, or replace a whisk in most cases (egg whites, etc.)
- NEVER use the emulsifying Disc to knead flour.

SLICING BLADE, SHREDDING BLADE & FRENCH FRY BLADE ASSEMBLY

- Position the driver (2) upright on motor base (1).
- Position the processing bowl (3) around the driver onto the motor base and turn clockwise to lock it on the motor base.
- Install the desired disc (8), (9) or (10) onto the disc holder (7).
- Place disc holder onto the driver.
- Place the lid on the bowl, turn the lid clockwise until it interlocks on the bowl.
- Put food into the feeding chute.
- Use pusher (6) to push the food down for processing.
- Turn dial clockwise on position "1" (LOWER) for soft food or position "2" (HIGHER) for hard food.
- To turn off, turn dial back counter-clockwise on position "O" (STOP).

Tips and Warning

- Choose the desired blade according to the processed food and desired shape of food.
- Push **softly** when feeding food.
- Pre-cut food into smaller pieces according to the diameter of feeding tube.
- Feed gradually for better results. When cutting soft food, choose a lower speed (Position "1") to avoid the food turning soupy. If a large quantity food needs to be cut, please cut it in several batches. Please process maximum 40 Oz. per batch. Respect the recommended pauses in the operation between batches.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

CITRUS JUICER ASSEMBLY

- Position the driver (2) upright on motor base (1).
- Position the processing bowl (3) around the driver onto the motor base and turn clockwise to lock it on the motor base.
- Place the citrus juicer sieve (14) on the bowl and turn clockwise to lock into position.
- Position the Citrus Juicer Cone (15) on the driver.
- Turn dial clockwise on position "1" (LOWER)
- Juice the citrus by pressing the citrus cut in half on the rotary cone.
- To turn off, turn dial back counter-clockwise on position "O" (STOP).

Tips and Warning

- Only lower speed (Position "1") should be chosen for operating the citrus juicer attachment.
- The maximum time for continuous operation is 30 (thirty) seconds, operations can be repeated 10 times with pauses of 15 seconds.

OTHER PRACTICAL ADVICE

- Do NOT use other utensils in place of the pushing device (for example: fingers, forks, knives, etc.).
- To obtain finely and uniformly chopped food, cut the solid food into small pieces before placing it in the appliance; in some cases (parsley for example) it is best to use the "pulse" function to chop at intervals and to mix the food from time to time before chopping again.
- When slicing foods, different thicknesses can be obtained by varying the force with which they are pressed against the disc; in any case do NOT apply excessive pressure.
- Do not chop foods with hard parts, the central core of pineapples for example (woody shells, etc.); do not chop particularly hard types of food (ice, hard cheese, etc.).

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

HOW TO DISASSEMBLE

- Remove the pusher. Turn the lid or citrus sieve counterclockwise, lift and remove.
- Lift the blade holder or disk holder from the driver.
- Lift the blade / disk and remove from blade holder / disk holder. Be careful, blades are sharp.
- Turn bowl counterclockwise to unlock from motor base. Lift and remove.
- Remove the driver part.

HOW TO CLEAN

- Always unplug from outlet before cleaning.
- To clean the motor body, use a soft, slightly damp cloth; do not use metal pads or abrasive products. Do not wash it under running water; do not submerge it in water; do not wash in the dishwasher. Before use, check that it is perfectly dry, especially the contacts.
- All the stainless steel blades and the non-mechanical plastic parts (juicer, etc.) can be dish-washed or hand-washed. To clean the blades, free them from the disc, and remove with due care.
- The transparent parts can be dish-washed, but we recommend hand-washing as this will keep the finish new for a longer period of time
- Check that they are perfectly dry before putting away or using them.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

TROUBLESHOOTING

Problems	Solutions
Machine does not work.	Make sure the appliance is plugged on the mains, make sure the plug is powered, check the assembly of the bowl and the lid is correct, make sure the handle of the bowl is positioned on the right, while facing the food processor
Machine stops running suddenly.	The Processing bowl or lid may have been disassembled or loosen during fierce processing. Please reassemble. Proceed with a gentler processing.
Motor is running, while components do not run.	Make sure the driver part is installed correctly
Some liquids is spilling on the countertop	This is what happens in case of overflow. The overflowing liquid is redirected to the bottom of the base by a tube, in order to protect the motor from liquids. Please use smaller batches of liquid or food

KALORIK
Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

WARRANTY

We suggest that you complete and return the enclosed Product Registration Card promptly to facilitate verification of the date of original purchase. However, return of the Product Registration Card is not a condition of these warranties. You can also fill this warranty card online, at the following address: **www.KALORIK.com**

This KALORIK product is warranted in the U.S.A. for 1 year from the date of purchase against defects in material and workmanship. This warranty is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance.

During this period, the KALORIK product that, upon inspection by KALORIK, is proved defective, will be repaired or replaced, at Kalorik's option, without charge to the customer. If a replacement product is sent, it will carry the remaining warranty of the original product.

This warranty does not apply to any defect arising from a buyer's or user's misuse of the product, negligence, failure to follow KALORIK instructions noted in the user's manual, use on current or voltage other than that stamped on the product, wear and tear, alteration or repair not authorized by KALORIK, or use for commercial purposes. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators, and accessories in general. There is also no warranty for parts lost by the user.

ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD.

Some states do not allow limitation on how long an implied warranty lasts or do not allow the exclusion of incidental or consequential damages, so the above limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

If the appliance should become defective within the warranty period and more than 30 days after date of purchase, do not return the appliance to the store: often, our Consumer Service Representatives can help solve the problem without having the product serviced. If servicing is needed, a Representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

If this is the case, bring the product, or send it, postage prepaid by the user (all Kalorik customers are responsible for the initial shipment back to the warranty center), along **with proof of purchase** and indicating a **return authorization number** given by our Consumer Service Representatives, to the authorized KALORIK Service Center (please visit our website at **www.KALORIK.com** or call our Customer Service Department for the address of our authorized KALORIK Service Center).
If you send the product, please include a letter explaining the nature of the claimed defect.

If you have additional questions, please call our Consumer Service Department (please see below for complete contact information), Monday through Friday from 9:00am - 6:00pm (EST). Please note hours are subject to change.

If you would like to write, please send your letter to:

KALORIK Consumer Service Department
Team International Group of America Inc.
1400 N.W 159th Street, Suite 102
Miami Gardens, FL 33169 USA

Or call:

Toll Free: +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

Only letters can be accepted at this address above. Shipments and packages that do not have a return authorization number will be refused.

KALORIK
Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

(SP) INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Al utilizarse aparatos eléctricos siempre se deberán acatar las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

1. Verifique que la corriente eléctrica corresponda a la indicada en la placa de potencia eléctrica del aparato, antes de ser utilizado.
2. Para protegerse de una posible descarga eléctrica no sumerja el cable, el enchufe o el motor del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
3. Se requiere la supervisión de un adulto en caso de que el aparato sea utilizado por niños o cerca de éstos.
4. Desconectar el aparato cuando no esté en uso, como así también antes de colocar o quitar accesorios, o antes de su limpieza.
5. Nunca ponga en funcionamiento un aparato cuyo cable y/o enchufe estén dañados, ni en caso de que no esté funcionando apropiadamente o haya sufrido algún daño. Devuelva el aparato a la agencia autorizada más cercana a su hogar para su revisación, reparación, o ajuste.
6. El uso de accesorios, incluyendo los frascos de conservas, no recomendados por el fabricante del aparato, podría causar daños en el mismo.
7. No utilizar el aparato a la intemperie o al aire libre.
8. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o mesada, o toque superficies calientes.
9. No coloque el aparato encima o cerca de hornallas calientes, ya sean a gas o eléctricas, o adentro de un horno caliente.
10. Siempre conecte primero el enchufe en el aparato, luego conecte el cable en el tomacorriente. Para desconectar desenchufe el aparato del tomacorriente.
11. Utilice el aparato pura y exclusivamente para los fines indicados.
12. Este tipo de aparato no puede funcionar ininterrumpidamente; no es un aparato de tipo profesional. Es imprescindible

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

interrumpir su funcionamiento temporariamente. Vea la sección "Información Importante" en el manual de instrucciones.

13. Es absolutamente necesario mantener este aparato limpio permanentemente dado que está en contacto directo con la comida
14. El bol deberá ser ajustado correctamente en la base de motor antes de conectar el aparato en el tomacorriente. Este aparato está equipado con un dispositivo de seguridad, lo cual impide que el motor funcione en caso de que el aparato no esté correctamente ensamblado
15. Este aparato está diseñado para la preparación de pequeñas cantidades de comida, que preferentemente debe ser consumida a la brevedad. No está diseñado para la preparación de grandes cantidades a la vez.
16. Mantenga sus manos y los utensilios fuera del recipiente mientras el aparato esté en funcionamiento, para evitar el riesgo de graves daños personales y/o el daño del aparato. Se puede utilizar una espátula de goma siempre y cuando se la utilice solamente cuando el aparato no esté en funcionamiento.
17. Para evitar el riesgo de daños personales, nunca coloque las cuchillas en la base antes de haber instalado el bol correctamente.
18. Las cuchillas son filosas, manéjelas con cuidado.
19. El aparato debe utilizarse siempre con su tapa correctamente colocada, salvo en el caso de usarse el accesorio para jugos de frutas,
20. El bol debe utilizarse siempre con su tapa antes de iniciar la operación.
21. Instale las cuchillas correctamente y con sumo cuidado. La instalación incorrecta de las cuchillas podría causar graves daños.
22. No descuide el aparato mientras esté funcionando.
23. Para desconectar, gire el selector de velocidades, y luego desenchufe el cable del tomacorriente.
24. Evite el contacto con las partes en movimiento.
25. No licúe líquidos calientes.
26. Para evitar el riesgo de daños personales, nunca coloque las cuchillas o discos en la base sin primero colocar el bol en el lugar correcto.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

27. Asegúrese de que la tapa esté correctamente ajustada antes de poner el aparato en funcionamiento.
28. Nunca incorpore comida manualmente. Siempre utilice un utensilio para empujar la comida.
29. No trate de destruir o alterar el cierre de seguridad de la tapa.
30. No abra la tapa hasta que las cuchillas hayan dejado de funcionar.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
SOLAMENTE PARA USO DOMESTICO

INSTRUCCIONES PARA ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para evitar todo riesgo de *shock* eléctrico, dicho enchufe va a encajar en la salida polarizada solamente de una forma. Si en un principio el enchufe no encaja en el tomacorriente, inviértalo. Si aun así no encaja, solicite el servicio de un electricista habilitado y certificado. **No trate por ningún medio de modificar el enchufe.**

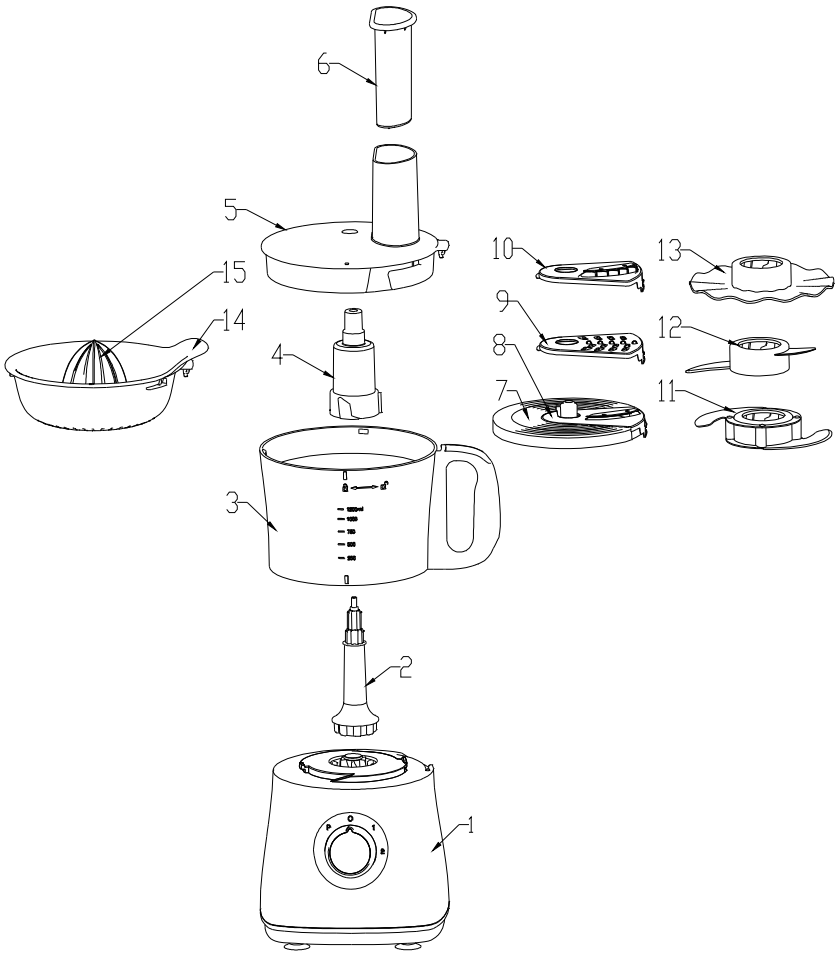
INSTRUCCIONES PARA CABLE CORTO

Este aparato está provisto de un cable corto, con el fin de evitar el peligro de posibles enredos en el mismo, o de posibles tropiezos con un cable largo. Se puede utilizar una extensión de cable siempre y cuando se lo utilice con la precaución necesaria.

- La potencia eléctrica de la extensión de cable deberá ser como mínimo igual a la del aparato. En caso de que la potencia eléctrica de la extensión de cable fuese demasiado baja, podría recalentarse y quemarse.
- La extensión de cable deberá ser acomodada de forma tal que no cuelgue de la mesada o de la mesa y evitar así que los niños tropiecen o tiren de la misma.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

DESCRIPCIÓN DE PARTES



1. Base de Motor
2. Conductor
3. Bol de Procesado
4. Adaptador de cuchillas
5. Tapa del bol
6. Empujador
7. Soporte de disco
8. Disco rebanador
9. Disco rallador
10. Disco para papas fritas
11. Cuchilla de picar
12. Cuchillo amasador (plástico)
13. Disco de emulsión
14. Tamiz para jugos cítricos
15. Cono para jugos cítricos

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

INFORMACIÓN IMPORTANTE

- Este aparato no ha sido diseñado para uso profesional. Usted deberá atenerse a los tiempos normales de funcionamiento (vea "ENSAMBLADO/FUNCIONAMIENTO"). Si la función no ha finalizado dentro del período específico de tiempo, apague el aparato y déjelo enfriar durante 10 minutos antes de volver a ponerlo en funcionamiento. Si tuviera que repetir esto más de 5 veces, deje enfriar el aparato durante 90 minutos a temperatura ambiente antes de volver a ponerlo en funcionamiento. Esto puede prolongar la vida del aparato. Siga estas instrucciones cuidadosamente y con la precaución necesaria, de lo contrario el motor podría dañarse.

- Por favor, procese comida de acuerdo a la capacidad máxima especificada:

  40 Oz. / 1200ML: capacidad para comida seca
  66 Fl.Oz. / 2000ML: capacidad para líquidos.

AL USARSE POR PRIMERA VEZ

Luego de retirar el aparato de su caja, desmonte la unidad antes de usarla por primera vez. Vea "CÓMO DESMONTAR" para obtener instrucciones.

Lave todas las partes, **excepto la base de motor**, en una solución de agua tibia y jabón. Enjuague y seque inmediatamente. Tenga cuidado: las cuchillas son filosas. El motor puede limpiarse con un trapo ligeramente húmedo.

NO SUMERJA LA BASE DE MOTOR EN AGUA.

AVISO IMPORTANTE: Al montar el bol de procesado en la base, asegúrese de colocar el asa siempre al lado derecho del frontal de la base, como se indica en la foto de despieces, o los interruptores de seguridad no se activaran y el aparato no funcionara.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

ENSAMBLADO Y FUNCIONAMIENTO

ENSAMBLADO DE LA CUCHILLA DE PICAR

- Coloque el conductor (2) en sentido vertical en la base de motor (1).
- Coloque el bol de procesado (3) alrededor del conductor en la base de motor y gire en el sentido de las agujas del reloj para trabar en la base de motor.
- Coloque el adaptador de cuchilla (4) en el conductor.
- Con sumo cuidado coloque la cuchilla de picar (11) dentro del adaptador de cuchilla. La posición correcta de la cuchilla es cuando la misma está en posición plana, y no tambaleante.
- Coloque la comida adentro del bol.
- Coloque la tapa en el bol, gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que la tapa se trabe en el bol.
- Coloque el empujador en el tubo de entrada de comida.
- Gire el dial en dirección de las agujas del reloj hacia la posición "1" (BAJA) o "2" (ALTA) dependiendo de los resultados deseados. En caso de que algunas partes no se hayan picado a su gusto, use la posición "P" (para "Oprima") girando el dial en sentido contrario a las agujas del reloj hasta obtener los resultados deseados.
- Para apagar, gire nuevamente el dial en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "O" (PARAR).

Comida procesada	Cantidad máx. por remesa
Chocolate	≤100g
Queso	≤200g
Carne	≤500g
Té o Especias	50~100g
Fruta & Vegetales	100~300g
Cebolla	≤500g

Período regular de picado: 30-60 seg.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

Consejos y Advertencias

Coloque siempre la cuchilla de picar en el bol antes de añadir la comida (NO coloque la cuchilla después de haber añadido la comida en el bol).
Use la función "Oprimir" varias veces para evitar que el picado sea demasiado fino. No deje el aparato funcionando durante demasiado tiempo cuando corte quesos duros o chocolate. En tal caso, estos productos podrían calentarse y comenzar a derretirse.

ENSAMBLADO DE LA CUCHILLA DE AMASAR

La cuchilla de amasar puede ser utilizada para mezclar diferentes ingredientes juntos, preparar masas o mezclas para freír, batir huevos, etc…

- Coloque el conductor (2) en sentido vertical en la base de motor (1).
- Coloque el bol de procesado (3) alrededor de la base de motor y gírelo en sentido de las agujas del reloj en la base de motor.
- Ubique el adaptador de cuchilla (4) en el conductor.
- Ubique la cuchilla plástica de amasar (12) en el adaptador de cuchilla. La posición correcta de la cuchilla es cuando la misma está en posición plana, y no tambaleante.
- Coloque la comida en el bol.
- Coloque la tapa en el bol, gire en sentido de las agujas del reloj hasta que la tapa se trabe en el bol.
- Coloque el empujador en el tubo de entrada de comida.
- Gire el dial en sentido de las agujas del reloj hasta la posición "1" (BAJA).
- Para apagar, gire de Nuevo el dial en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "O" (PARAR).

Comida Procesada	Medida por Remesa
Harina o Queso Blando	≤300g
Huevo	≤5 unidades

Período regular de amasado: 30-180 seg.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

Consejos y Advertencias

Instale siempre la cuchilla de amasar en el bol antes de añadir la comida. NO instale la cuchilla después de haber añadido la comida al bol.

ENSAMBLADO DEL DISCO EMULSIFICADOR

El disco emulsificador puede ser utilizado para preparar mayonesa, batir claras de huevo, etc…

- Coloque el conductor (2) en sentido vertical en la base de motor (1).
- Coloque el bol de procesado (3) alrededor del conductor en la base de motor y gire en sentido de las agujas del reloj para trabarlo en la base de motor.
- Coloque el adaptador de cuchilla (4) en el conductor.
- Coloque el disco emulsificador plástico (13) en el adaptador de cuchilla. La posición correcta de la cuchilla es cuando la misma está en posición plana, y no tambaleante.
- Añada la comida al bol.
- Coloque la tapa en el bol, gírela en sentido de las agujas del reloj hasta que la tape se trabe en el bol.
- Gire el dial en sentido de las agujas del reloj hasta la posición "1" (BAJA), para mayonesa, por ejemplo, o "2" (ALTA) – para claras de huevo – o de acuerdo a los resultados deseados que figuren en la receta.
- Para apagar, gire el dial nuevamente en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "O" (PARAR).

Comida Procesada	Medida or Remesa
Huevo	2~5pcs
Aceite	125~350ml

Período regular de emulsificación: 60-180 seg.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

Consejos y Advertencias
El disco emulsificador puede ser utilizado para mezclar queso y huevo, para preparar mayonesa y postres rápidamente, o, en la mayoría de los casos, reemplazar a un batido (claras de huevo, etc…)
NUNCA utilice el Disco emulsificador para amasar harina

ENSAMBLE DEL DISCO REBANADOR, DEL DISCO RALLADOR & DEL DISCO PARA PAPAS FRITAS

- Coloque el conductor (2) en posición vertical en la base de motor (1).
- Coloque el bol de procesado (3) alrededor del conductor en la base de motor y gire en sentido de las agujas del reloj hasta que el bol se trabe en la base de motor.
- Instale el disco deseado (8), (9) o (10) dentro del soporte de disco (7).
- Coloque el soporte de disco en el conductor.
- Coloque la tapa en el bol, gire la tapa en sentido de las agujas del reloj hasta que la tapa se trabe en la base de motor.
- Añada la comida en el tubo de entrada de comida.
- Utilice el empujador (6) para empujar la comida adentro para ser procesada.
- Gire el dial en sentido de las agujas del reloj hasta la posición "1" (BAJA) para comidas blandas, o hasta la posición "2" (ALTA) para comidas duras.
- Para apagar, gire el dial nuevamente en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "O" (PARAR).

Consejos y Advertencias
- Elija el disco adecuado para el procesado de la comida y para el formato deseado de la misma.
- Al añadir comida, empújela **suavemente**.
- Corte previamente la comida en pequeños trozos de acuerdo al diámetro del tubo de entrada de comida.
- Para obtener mejores resultados, vaya añadiendo la comida gradualmente. Seleccione una velocidad más bajar cuando corte comidas blandas, (Posición "1") para evitar que la comida quede con la textura de sopa. Si necesita cortar una gran

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

cantidad de comida, por favor córtela en varias remesas. Por favor, procese un máximo de 40 onzas por remesa. Respete las pausas recomendadas en el proceso entre remesas.

ENSAMBLE DE LA FABRICADORA DE JUGOS CÍTRICOS

- Coloque el conductor (2) en sentido vertical en la base de motor (1).
- Coloque el bol de procesado (3) alrededor del conductor en la base de motor y gire en sentido de las agujas del reloj para trabarlo en la base de motor.
- Coloque el tamiz para jugos cítricos (14) en el bol y gire para trabarlo en su posición correcta.
- Coloque el Cono para Jugos Cítricos (15) en el conductor.
- Gire el dial en sentido de las agujas del reloj hasta la posición "1" (BAJA)
- Exprima el fruto cítrico cortado en mitades en el cono giratorio.
- Para apagar, gire el dial nuevamente en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "O" (PARAR).

Consejos y Advertencias

- Para utilizar el accesorio de jugos cítricos deberá seleccionarse solamente la velocidad BAJA (Posición "1")
- El tiempo máximo de continuidad para esta operación es 30 (treinta) segundos. Esta operación puede ser repetida 10 veces con pausas de 15 segundos.

OTRO CONSEJO PRÁTICO

- NO utilice otros medios para reemplazar el empujador de comida (Por ejemplo: dedos, tenedores, cuchillos, etc.).
- A los efectos de obtener comida fina y uniformemente picada, corte la comida sólida en trozos pequeños antes de colocarla en el aparato; en algunos casos (como por ejemplo perejil) lo ideal es utilizar la función "oprimir" y picar a intervalos y para mezclar la comida de vez en cuando antes de volver a picarla.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

- Al cortar la comida en rebanadas, se pueden obtener distintos grosores variando la fuerza con la que son presionados contra el disco; NO se debe ejercer excesiva presión en ningún caso.
- No pique comidas con sus partes duras. El centro de los ananás, por ejemplo, (cáscaras "de madera", etc.); en particular, no pique tipos duros de comidas (hielo, quesos duros, etc.).

CÓMO DESENSAMBLAR

- Retire el empujador. Gire la tapa o el tamiz de cítricos en sentido contrario a las agujas del reloj, levante y retire.
- Retire el soporte de cuchilla o el soporte de disco del conductor.
- Retire la cuchilla / disco y retire del soporte de cuchilla/soporte de disco. Tenga cuidado, las cuchillas son filosas.
- Gire el bol en sentido contrario a las agujas del reloj para destrabar de la base de motor. Levante y retire.

CÓMO LIMPIAR

- Siempre desenchufe el aparato del tomacorriente antes de limpiarlo.
- Para limpiar el cuerpo del motor, utilice un trapo suave y ligeramente húmedo; no utilice esponjas de metal ni productos abrasivos. No lo lave colocándolo debajo del agua (grifo, etc.); no lo sumerja en el agua; no lo lave en el lavaplatos. Antes de ser utilizado nuevamente, verifique que esté perfectamente seco, especialmente las conexiones/ enchufes.
- Todos los discos o cuchillas de acero inoxidable, como las piezas de plástico no mecánicas (exprimidor...) pueden ser lavados en el lavavajillas o a mano. Para limpiar las cuchillas ralladoras y rebanadoras, sepárelas del disco con el debido cuidado. Para lavar la cuchilla de picar, retírela del soporte de cuchilla con el debido cuidado.
- Las piezas transparentes pueden lavarse en el lavavajillas, pero se recomienda lavarlas a mano para manter durante más tiempo su acabado.
- Verifique que estén perfectamente secos antes de guardarlos o utilizarlos.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas	Soluciones
El aparato no funciona.	Asegúrese de que el aparato esté conectado, asegúrese de que el enchufe tenga carga eléctrica, verifique que el ensamblado del bol y la tapa sean correctos; para el buen asabalado del bol compruebe que su asa se encuentra bien posicionada en el lado derecho sobre el frente de la base.
El aparato deja de funcionar repentinamente.	Probablemente el bol o la tapa se hayan desensamblado y desajustado durante un procesado muy intenso. Por favor, reajústelos. Prosiga con un procesado más suave.
El motor trabaja, mientras que los componentes no lo hacen.	Asegúrese de que el conductor esté instalado correctamente.
Algo del líquido se derrama sobre el mostrador.	Esto ocurre cuando se ha utilizado demasiado líquido o alimento. El líquido desbordado va dirigido hacía la base vía un tubo, para proteger el motor de líquidos. Por favor use una cantidad menor de líquidos o alimentos.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

GARANTÍA

Le sugerimos rellenen y nos envíen rápidamente la Tarjeta de Registro de Producto adjunta para facilitar la verificación de la fecha de compra. Por lo tanto, la devolución de esa Tarjeta de Registro de Producto no es una condición imprescindible para la aplicación de esa garantía. Puede también rellenar dicha tarjeta de garantía en línea en la dirección siguiente: **www.KALORIK.com**

A partir de la fecha de compra, este producto KALORIK está garantizado un año contra los defectos materiales y de fabricación, en los Estados Unidos. Esta garantía no es transferible. Conserve la prueba de compra original. Se exige una prueba de compra para obtener la aplicación de la garantía.

Durante este período, si el producto KALORIK después de una inspección por parte de KALORIK, se manifiesta defectuoso, será reparado o reemplazado, según lo que decida KALORIK, sin gastos para el consumidor. Si se envía un producto de reemplazo, se aplicará la garantía que queda del producto original.

Esta garantía no se aplica a los defectos causados por una mala utilización por parte del comprador o del usuario, o una negligencia al no respeto del manual de instrucciones KALORIK, o una utilización en un circuito eléctrico cuyo voltaje es diferente al que figura en el producto, o un desgaste normal, o modificaciones o reparaciones no autorizadas por KALORIK, o por un uso con fines comerciales. No existe garantía por las partes de cristal, jarras de cristal, filtros, cestos, cuchillas y accesorios en general. No existe tampoco garantía por las piezas perdidas por el usuario.

Toda garantía de valor comercial o de adaptabilidad a este producto está limitada a un año también.

Algunos estados no ponen límites a la duración de la garantía tácita o no autorizan la exclusión de daños y perjuicios accesorios o indirectos, por lo que puede que las restricciones anteriormente mencionadas no le sean aplicables a Usted. Esta garantía le otorga derechos legales particulares, pero usted puede tener también otros

derechos que varían de un estado a otro y algunos derechos pueden variar de un estado a otro.

Si el aparato tuviera un defecto durante el periodo de garantía y / o más de 30 días después de que se compró, no devuelva el aparato en la tienda donde le compró: a menudo, nuestro Servicio al Consumidor puede ayudar a resolver el problema sin que el producto tenga que ser reparado. Si hace falta una reparación, uno de nuestros representantes puede confirmar si el producto está bajo garantía y dirigirle al servicio post-venta más próximo.

Si fuera el caso, traiga el producto (o envíelo, correctamente franqueado) con la **prueba de compra** que mencione **el número de autorización de devolución** indicado por nuestro Servicio al Consumidor, al servicio post-venta KALORIK más próximo. (Visite nuestra web **www.KALORIK.com** o llame al Servicio al Consumidor para obtener la dirección del Servicio post-venta KALORIK exclusivo más próximo).
Si envía el producto, le rogamos añadan una carta explicando la naturaleza del defecto.

Si tiene preguntas adicionales, por favor llame al Servicio al Consumidor (véase abajo para los datos completos), de lunes a viernes, de las 9 a las 18 (EST). Note que las horas pueden ser modificadas.

Si quiere escribirnos, puede hacerlo a la dirección siguiente:

KALORIK Servicio al Consumidor
Team International Group of America Inc.
1400 N.W 159th Street, Suite 102
Miami Gardens, FL 33169 USA

O llame gratuitamente (U.S.A.) al +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

Las cartas se aceptan solamente en la dirección anteriormente mencionada. Los envíos y paquetes que no tengan número de autorización de devolución serán rechazados.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

(FR) MODE D'EMPLOI

CONSIGNES DE SECURITE

Pour utiliser un appareil électrique, des précautions élémentaires sont à respecter, telles que celles énumérées ci-dessous :

1. **LISEZ L'ENSEMBLE DES INSTRUCTIONS.**
2. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle notée sur la plaque signalétique de votre appareil.
3. Pour écarter les risques d'électrocution, n'immergez pas le cordon, la fiche ou le bloc moteur dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Faites particulièrement attention lorsque l'appareil est utilisé par ou en présence d'enfants.
5. Débranchez l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer, ou d'installer/désinstaller des accessoires.
6. Ne faites pas fonctionner l'appareil si son cordon ou sa fiche est endommagé ou si l'appareil a présenté un dysfonctionnement ou est endommagé. Retournez l'appareil au centre de service autorisé pour le faire vérifier ou réparer ou ajuster électriquement ou mécaniquement.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut causer des incendies, des décharges électriques ou des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou d'un comptoir et évitez qu'il touche une surface chaude.
10. Ne pas placer sur ou près d'un réchaud à gaz ou électrique, ou dans un four chaud.
11. Prenez garde à ce que le cordon soit attaché en premier à l'appareil, puis branchez la fiche dans la prise murale. Pour débranchez, retirer la fiche de la prise murale.
12. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il est conçu.
13. Ce genre d'appareil ne peut fonctionner de façon continue, il ne s'agit pas d'un appareil de type professionnel. Il est nécessaire

d'effectuer des pauses à intervalles réguliers. Consultez la rubrique « Intervalles d'utilisation » du mode d'emploi.

14. Il est indispensable de garder cet appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec la nourriture.
15. Le bol doit être assemblé correctement sur la base avant le raccordement au réseau électrique. Cet appareil est équipé d'une sécurité qui empêche l'appareil de fonctionner s'il n'est pas assemblé correctement.
16. L'appareil est conçu pour la préparation de petites quantités de nourriture dont la consommation ne doit pas être trop tardive. L'appareil n'est pas conçu pour la préparation de grandes quantités à la fois.
17. Ne placez pas vos mains ou aucun ustensile dans le bol quand l'appareil est en fonction, pour éviter tout risque de blessure ou d'endommager l'appareil. Une spatule peut être utilisée, seulement quand l'appareil n'est pas en fonction.
18. Pour réduire le risque de blessure, ne placez pas les lames dans l'appareil sans préalablement avoir correctement installé le bol.
19. Toujours utiliser l'appareil avec son couvercle en place, sauf avec le presse-agrumes.
20. Verrouillez toujours le couvercle sur le bol avant de mettre l'appareil en marche.
21. Installez les lames correctement et avec précautions. Des blessures peuvent survenir si des lames en mouvement deviennent accessibles accidentellement.
22. Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
23. Pour déconnecter l'appareil, placez le sélecteur de vitesses sur la position "0" et débranchez l'appareil.
24. Evitez tout contact avec les parties mobiles.
25. Ne mélangez pas de liquides chauds
26. Ne rajoutez pas de nourriture à la main. Utilisez toujours le poussoir fourni.
27. Ne tentez pas de désactiver les mécanismes de sécurité.
28. Ne retirez pas le couvercle avant l'arrêt complet des lames.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

INSTRUCTIONS POUR LES FICHES POLARISÉES

Cet appareil est équipé d'une prise polarisée (une des deux tiges métalliques est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette prise ne peut être introduite que d'une seule façon dans la fiche murale. Si cette prise ne rentre pas correctement dans la fiche, retournez-la. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié et reconnu. **N'essayez jamais de modifier vous-même la prise polarisée.**

CONSIGNES CONCERNANT LE CORDON

Le cordon d'alimentation de l'appareil est un cordon de type court, et ce afin de diminuer les risques d'accidents (chute si vous marchez sur le cordon...). Vous pouvez toutefois utiliser une rallonge si nécessaire mais:

- Assurez-vous que l'ampérage de la rallonge soit égal ou supérieur à celui de l'appareil. Une rallonge avec un ampérage inférieur à celui de l'appareil risquerait de surchauffer et de brûler.
- La rallonge ne doit pas pendre du plan de travail ou de la table afin d'éviter que les enfants ne le tirent ou trébuchent.

INTERVALLES D'UTILISATION

- Cet appareil ne peut être utilisé de façon professionnelle. Vous devez respecter les temps d'utilisation et pauses de fonctionnement indiqués (voir « ASSEMBLAGE/OPERATION »). Si l'opération n'est pas terminée après le temps indiqué, laissez reposer l'appareil et refroidir pendant 10 minutes avant la tâche suivante. Si plus de 5 cycles sont nécessaires, laissez refroidir l'appareil pendant 90 minutes à température ambiante avant de l'utiliser à nouveau. Suivre ces instructions va prolonger la durée de vie de votre appareil. Dans le cas contraire vous pourriez endommager le moteur.
- Pour éviter débordements et éclaboussures, prenez soin de ne pas dépasser les quantités maximales indiquées :

  40 Oz. / 1200ML pour les aliments solides
  66 Fl.Oz. / 2000ML pour les aliments liquides

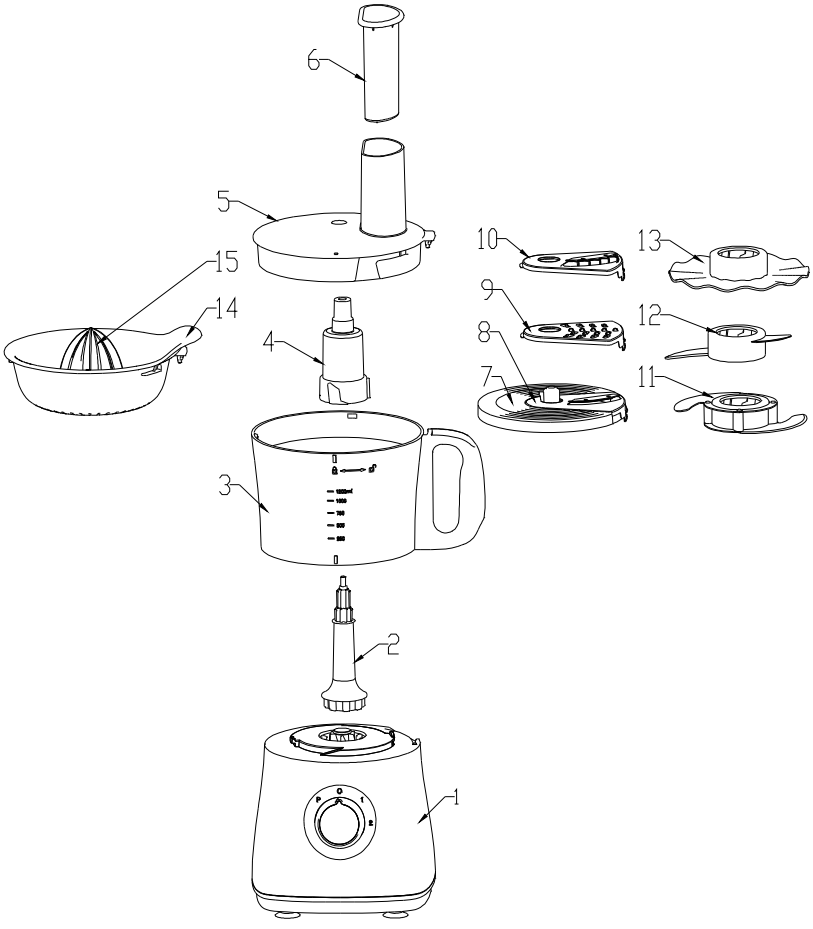
KALORIK

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

DESCRIPTION

1. Bloc moteur
2. Tige d'entrainement
3. Bol
4. Adaptateur de lames
5. Couvercle
6. Poussoir
7. Disque porte-lame
8. Lame pour trancher
9. Lame pour râper
10. Lame pour frites
11. Lame pour hacher
12. Couteau pétrisseur (plastique)
13. Disque pour émulsion
14. Passoire du presse-agrumes
15. Cône du presse-agrumes



Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

PREMIERE UTILISATION

Apres l'avoir désemballé, désassemblez l'appareil avant le premier usage. Consultez le paragraphe « Désassemblage » pour les indications.
Lavez toutes les parties sauf le bloc moteur dans de l'eau chaude savonneuse. Attention : les lames sont coupantes ! Le bloc moteur peut être essuyé avec un linge légèrement humide.
NE PAS IMMERGER LE BLOC MOTEUR DANS L'EAU !

ASSEMBLAGE ET OPERATION

Attention : quand vous assemblez le bol sur la base, prenez soin a toujours en positionner la poignée du côté droit (le robot étant face à vous), ou bien les dispositifs de sécurité ne seront pas activés et l'appareil ne pourra pas fonctionner.

ASSEMBLAGE DE LA LAME POUR HACHER

- Placez la tige d'entrainement (2) sur le bloc moteur (1).
- Mettez en place le bol (3) autour de la tige sur le bloc moteur, la poignée sur votre droite, et verrouillez le sur le bloc moteur en tournant le bol dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Placez l'adaptateur de lames (4) sur la tige d'entrainement.
- Avec précautions, placez la lame pour hacher (11) sur l'adaptateur. La lame doit rester à plat, et ne pas bouger de façon instable.
- Mettez la nourriture dans le bol.
- Mettez le couvercle en place, en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le couvercle soit verrouillé.
- Sélectionnez la vitesse en position « 1 » (Basse) ou « 2 » (Haute), selon les résultats souhaités. Si des morceaux ne sont pas bien haches, utilisez la fonction « P » (pour « Pulsation ») en tournant le bouton rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à l'obtention des résultats souhaités.
- Pour éteindre l'appareil, tournez le bouton de contrôle sur la position « 0 » (« STOP »)

Type de nourriture	Quantité maxi per lot
Chocolat	≤100g
Fromage	≤200g
Viandes	≤500g
The or épices	50~100g
Fruits & Légumes	100~300g
Oignons	≤500g

Temps pour le hachage : 30-60 secondes

Conseils :

- Mettez toujours la lame en place en premier dans le bol, avant d'ajouter les aliments (ne mettez pas la lame après avoir mis des aliments dans le bol)
- Utilisez la fonction « Pulsation » de façon répétée pour obtenir un hachage plus grossier. Ne hachez pas des fromages durs ou du chocolat pendant trop longtemps, ou ils risquent de chauffer et de commencer à fondre.

ASSEMBLAGE DE LA LAME POUR PETRIR

- Placez la tige d'entrainement (2) sur le bloc moteur (1).
- Mettez en place le bol (3) autour de la tige sur le bloc moteur, la poignée sur votre droite, et verrouillez le sur le bloc moteur en tournant le bol dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Placez l'adaptateur de lames (4) sur la tige d'entrainement.
- Placez la lame en plastique pour pétrir (12) sur l'adaptateur. La lame doit rester à plat, et ne pas bouger de façon instable.
- Mettez la nourriture dans le bol.
- Mettez le couvercle en place, en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le couvercle soit verrouillé.
- Mettez le poussoir en place.
- Sélectionnez la vitesse en position « 1 » (Basse). Pour éteindre l'appareil, tournez le bouton de contrôle sur la position « 0 » (« STOP »)

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

Type de nourriture	Quantité maxi per lot
Farine, fromage frais	≤300g
Œufs	≤5pieces

Temps pour le hachage : 30-180 secondes

Conseils :
Mettez toujours la lame en place en premier dans le bol, avant d'ajouter les aliments (ne mettez pas la lame après avoir mis des aliments dans le bol).

ASSEMBLAGE DU DISQUE A EMULSION

Le disque à émulsion peut être utilise pour préparer une mayonnaise, battre des œufs en neige, etc.

- Placez la tige d'entrainement (2) sur le bloc moteur (1).
- Mettez en place le bol (3) autour de la tige sur le bloc moteur, la poignée sur votre droite, et verrouillez le sur le bloc moteur en tournant le bol dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Placez l'adaptateur de lames (4) sur la tige d'entrainement.
- Placez le disque à émulsion (13) sur l'adaptateur. Le disque doit rester à plat, et ne pas bouger de façon instable.
- Mettez la nourriture dans le bol.
- Mettez le couvercle en place, en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le couvercle soit verrouillé.
- Souvent, pour de meilleurs résultats, ne mettez pas le poussoir en place.
- Sélectionnez la vitesse en position « 1 » (Basse), pour la mayonnaise par exemple, ou « 2 » pour les blancs battus en neige, ou selon la recette suivie ou les résultats désirés.
- Pour éteindre l'appareil, tournez le bouton de contrôle sur la position « 0 » (« STOP »)

Type de nourriture	Quantité maxi per lot
Œufs	2~5pcs
Huile	125~350ml

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

Temps pour le hachage : 60-180 secondes

Conseils :

- Le disque à émulsion peut être utilisé pour mélanger du fromage frais et des œufs, des mayonnaises, et remplacera un fouet dans la plupart des cas.
- N'utilisez jamais le disque pour mélanger de la farine ou des préparations très lourdes.

ASSEMBLAGE DES LAMES POUR EMINCER, RAPER OU FAIRE DES FRITES

- Placez la tige d'entrainement (2) sur le bloc moteur (1).
- Mettez en place le bol (3) autour de la tige sur le bloc moteur, la poignée sur votre droite, et verrouillez le sur le bloc moteur en tournant le bol dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Placez une des lames (8), (9) ou (10) dans le disque porte-lame (7).
- Placez le disque porte-lame sur la tige d'entrainement.
- Mettez le couvercle en place, en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le couvercle soit verrouillé.
- Mettez les aliments dans la bouche du couvercle.
- Utilisez le poussoir (6) pour pousser les aliments dans la bouche du couvercle.
- Sélectionnez la vitesse en position « 1 » (Basse), pour les aliments mous, ou « 2 » (Haute) pour les aliments durs.
- Pour éteindre l'appareil, tournez le bouton de contrôle sur la position « 0 » (« STOP »)

Conseils :

- Choisissez la lame en fonction des résultats à obtenir.
- Appuyez **doucement** avec le poussoir.
- Coupez les aliments en morceaux suffisamment petits pour qu'ils passent sans problème par la bouche du couvercle.
- Alimentez la bouche de façon graduelle.
- Pour coupes des aliments mous, utilisez la basse vitesse pour éviter que les aliments se liquéfient. Si vous devez émincer/râper une grande quantité d'aliments, procédez par lots successifs (maximum 40Oz. / 1.2 kg par lots). Respectez des pauses entre les différents lots.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

ASSEMBLAGE DU PRESSE-AGRUMES

- Placez la tige d'entrainement (2) sur le bloc moteur (1).
- Mettez en place le bol (3) autour de la tige sur le bloc moteur, la poignée sur votre droite, et verrouillez le sur le bloc moteur en tournant le bol dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Placez la passoire du presse-agrumes (14) sur le bol et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller en position.
- Placez le cône du presse-agrumes au centre, sur la tige d'entrainement.
- Sélectionnez la vitesse en position « 1 » (Basse)
- Pressez l'agrume coupé en deux en appuyant le fruit côté pulpe sur le cône en rotation.
- Pour éteindre l'appareil, tournez le bouton de contrôle sur la position « 0 » (« STOP »)

Conseils :

- N'utilisez que la vitesse la plus basse pour presser des agrumes
- Le temps d'utilisation maximum en continu est de 30 secondes, et l'opération peut être répétée jusqu'à 10 fois avec une pause de 15 secondes entre chaque pressage.

AUTRES CONSEILS PRATIQUES

- N'utilisez jamais d'autres ustensiles que le poussoir fourni pour alimenter la bouche du couvercle (ne mettez pas vos doigts, un couteau, spatule, etc.)
- Pour obtenir un hachage fin et uniforme, coupez la nourriture en petit morceaux uniformes avant de les mettre dans le bol ; dans certains cas (persil par exemple) il est préférable de n'utiliser que la fonction « Pulsation », et de re-mélanger manuellement avant de reprendre le hachage.
- Pour émincer, des tranches de différentes épaisseurs peuvent être obtenues en faisant varier la force appliquée sur le poussoir. Dans tous les cas, n'utilisez jamais une pression excessive pour ne pas endommager l'appareil.
- Ne hacher pas des morceaux comportant des parties très dures, par exemple la partie centrale d'un ananas, coquilles, os. Ne tentez pas de hachez des aliments très durs (glace, fromages à pâte dure, etc.)

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

DESASSEMBLAGE

- Retirez le poussoir. Tournez le couvercle ou la passoire du presse-agrumes dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Soulevez et retirez-le.
- Soulevez le disque porte lame ou l'adaptateur de lame et enlevez le de la tige d'entrainement.
- Soulevez et retirez la lame du porte lame ou de l'adaptateur de lame. Attention ! Les lames sont coupantes !
- Tournez le bol par la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller du bloc moteur. Soulevez et retirez-le.
- Retirez la tige d'entrainement.

NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil de la prise murale avant tout nettoyage.
- Pour nettoyer le bloc moteur, utilisez un chiffon doux ou une éponge légèrement humide. Ne pas laver sous l'eau courante, ne pas l'immerger sous l'eau ; ne pas laver au lave-vaisselle! Avant usage, prenez garde à ce que l'appareil soit complètement sec, particulièrement eu niveau des contacts électriques.
- Toutes les lames en acier inoxydable et les parties plastiques non mécaniques (passoire de presse-agrumes, couteau plastique …) peuvent être lavées à la main dans l'eau chaude, ou au lave-vaisselle. Pour nettoyer les lames, retirez-les précautionneusement du disque porte-lame.
- Les parties transparentes peuvent être lavées au lave-vaisselle, mais nous recommandons un lavage à la main pour laisser à votre appareil un aspect neuf plus longtemps.
- Prenez garde à bien sécher toutes les pièces avant de les ranger / stocker.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

EN CAS DE PROBLEME

Problèmes	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	Vérifiez que l'appareil est branché sur une prise de courant qui est alimentée ; vérifiez l'assemblage du bol et du couvercle ; assurez-vous que la poignée du bol est bien sur la droite de l'appareil.
L'appareil cesse brusquement de fonctionner	Le bol ou le couvercle se sont peut être désassemblés pendant l'opération. Vérifiez l'assemblage des deux pièces. Utilisez moins d'aliments dans le robot, ou une vitesse moins élevée.
Le moteur tourne mais pas les pièces du robot	Assurez-vous que la tige d'entrainement est en place et bien assemblée.
Du liquide coule sur le plan de travail	C'est ce qui se produit en cas de débordement. Le liquide est alors redirige vers le plan de travail le long d'un tube qui traverse le bloc moteur (protégeant le moteur d'un contact avec le liquide). Utilisez moins de liquide dans votre préparation ou une préparation plus petite.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

GARANTIE

Nous vous suggérons de remplir et de nous renvoyer rapidement la Carte d'Enregistrement Produit ci-jointe afin de faciliter la vérification de la date d'achat. Cependant, le renvoi de la Carte d'Enregistrement Produit n'est pas une condition indispensable à l'application de la présente garantie. Vous pouvez aussi remplir cette carte de garantie en ligne à l'adresse suivante : **www.KALORIK.com**.

A compter de la date d'achat, ce produit KALORIK est garanti un an, sur le territoire des Etats-Unis, contre les défauts matériels et de fabrication. Cette garantie n'est pas transférable. Conservez la preuve d'achat originelle. Une preuve d'achat est exigée pour obtenir l'application de la garantie.

Durant cette période, le produit KALORIK qui, après inspection par KALORIK, s'avère défectueux, sera réparé ou remplacé, au choix de KALORIK, sans frais pour le consommateur. Si un produit de remplacement est envoyé, c'est la garantie restante du produit originel qui s'appliquera.

La présente garantie ne s'applique pas aux défauts dus à une mauvaise utilisation de la part de l'acheteur ou de l'utilisateur, à une négligence, au non-respect des consignes du manuel d'utilisation KALORIK, à une utilisation sur un circuit électrique au voltage différent de celui renseigné sur le produit, à une usure normale, à des modifications ou réparations non autorisées par KALORIK, ou par un usage à des fins commerciales. Il n'existe pas de garantie pour les parties en verre, récipients en verre, filtres, paniers, lames et accessoires en général. Il n'existe également pas de garantie pour les pièces perdues par l'utilisateur.

Toute garantie de valeur commerciale ou d'adaptabilité à ce produit est également limitée à la garantie d'un an.

Certains états ne limitent pas la longueur de la garantie tacite ou n'autorisent pas l'exclusion de dommages-intérêts accessoires ou indirects, les restrictions ci-dessus peuvent donc ne pas s'appliquer à

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

vous. Cette garantie vous donne des droits légaux particuliers, et certains droits peuvent varier d'un état à l'autre.

Si l'appareil devait présenter un défaut durant la période de garantie et plus de 30 jours après l'achat, ne ramenez pas l'appareil au magasin : souvent, notre Service Clientèle peut aider à résoudre le problème sans que le produit ne doive être réparé. Si une réparation est nécessaire, un représentant peut confirmer si le produit est sous garantie et vous rediriger vers notre centre de réparation.

Le cas échéant, ramenez le produit (ou envoyez-le, dûment affranchi), ainsi qu'**une preuve d'achat**, en mentionnant **le numéro d'autorisation de retour**, indiqué par notre service clientèle, au service après-vente KALORIK agrée (visitez notre site internet **www.KALORIK.com** ou appelez notre département Service Clientèle pour obtenir l'adresse du service après-vente KALORIK agréé).

Si vous envoyez le produit, veuillez y joindre une lettre expliquant la nature du défaut.

Si vous avez des questions complémentaires, veuillez appeler notre département Service Clientèle (voyez plus bas pour les coordonnées complètes), du lundi au vendredi de 9h à 18h (EST). Veuillez noter que les heures sont sujettes à modification.

Si vous souhaitez nous écrire, adressez votre courrier à:

KALORIK Consumer Service Department
Team International Group of America Inc.
1400 N.W 159th Street, Suite 102
Miami Gardens, FL 33169 USA

Ou appelez (Gratuitement des Etats-Unis): +1 888-521-TEAM ou +1 888-KALORIK.

Seules les lettres seront acceptées à l'adresse ci-dessus. Les envois et colis n'ayant pas de numéro d'autorisation de retour seront refusés.

KALORIK

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

KALORIK

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

KALORIK

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**